Bedienungsanleitung

FÜR DEN TURBOCHEF ENCORE SCHNELLGAROFEN

©2011-2013 TurboChef Technologies, Inc.

Für mehr Informationen rufen Sie bitte
800.90TURBO
oder
+1 214.379.6000

Die Informationen dieser Anleitung sind wichtig für korrekte Installation, Bedienung, Wartung und Reparatur dieses Gerätes. Bitte beachten Sie diese Anweisungen und Maßnahmen für zufriedenstellende Garergebnisse und jahrelangen problemlosen Service.

Irrtümer – erklärende, bildhafte oder Druckfehler – vorbehalten. Spezifikationen können ohne Ankündigung geändert werden.

Bitte lesen Sie diese Anleitung gründlich und heben Sie sie für späteren Gebrauch auf.

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitsvorschriften

Allgemeine Sicherheitshinweise i
Brandrisiko verringern i
Erdungsanweisungen ii
Austausch Gerätekabel ii
Vorsichtsmaßnahmen gegen die Gefahr, übermäßiger Mikrowellenstrahlung ausgesetzt zu werden ii
Funkfrequenz-Hinweise ii

Spezifikationen und Installation

Funktion 1
Abmessungen 1
Zertifizierungen 2
Gerätekonstruktion 2
Elektrospezifikation 2
Installation 2
- Auspackanweisungen 2
- Installationswarnungen – Bitte vor Anheben des Ofens lesen 2
- Geräteinstallation 3
- Installation in Nähe einer Wärmequelle 3

Ofenbefestigungskit 4
ChefComm Pro® 4
ChefComm Limited™ 4
Oven Connect™ 4
Wahl der Betriebsspannung 4
Lüftung 4

Reinigung

Tägliche Wartung 5-6
Vierteljährliche Wartung 7

Bedienblende 8

Garen 9

Fortsetzung nächste Seite ...

Info-Modus

Zuletzt gewählte Temperatur 11
Seriennummer 11
Menüversion 11
Firmwareversion 11
Garvorgangszähler/Zeitlogs 11
Spannung - Ansicht zugeführter Strom 11
Fehlerlog 11
Servicenummern 11
Test-Modus 11
Einstellungsoptionen 11
- Leuchtring AKTIVIERT/DEAKTIVIERT 11
- Weitergaren AKTIVIERT/DEAKTIVIERT 11
- Editier-Modus AKTIVIERT/DEAKTIVIERT 11
- Menü laden AKTIVIERT/DEAKTIVIERT 12
- Netzwerkinstallation 12
- Auto-AUS AKTIVIERT/DEAKTIVIERT 12
- Auto-EIN AKTIVIERT/DEAKTIVIERT 12
- Demo-Modus AKTIVIERT/DEAKTIVIERT 12

Einstellung Datum und Uhrzeit 12
Menü von USB oder Smartkarte laden 13
Menü auf USB oder Smartkarte speichern 13
Lautstärke 13
Elektrische Temperatur 13
Ofen-Reset 13
Update Ofenfirmware 14

Editier-Modus

Editieren Soll-Temperatur 15
Verwendung Backsteine JA/NEIN 15
Bodentemperatur-Offset 15
Gruppen und Positionen zum Editieren wählen 15
Menü editieren 16

Fehlersuche 17

Begrenzte Nordamerika Garantie 19

Begrenzte International Garantie 21

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

⚠ WARNUNG: Bei Betrieb dieses Ofens müssen die folgenden Sicherheitsmaßnahmen streng befolgt werden. Sie dienen zur Vermeidung von Brandrisiko, Stromschlag, Feuer, Schäden, Beschädigung des Gerätes oder Gegenständen in seiner Nähe und der Gefahr, übermäßiger Mikrowellenenergie ausgesetzt zu werden.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- ✓ Bitte alle Anweisungen vor Betrieb des Gerätes lesen.
- ✓ Bitte die speziellen „einzuhaltenden Vorsichtsmaßnahmen gegen die Gefahr, übermäßiger Mikrowellenenergie ausgesetzt zu werden", auf Seite ii lesen und befolgen.
- ✓ Das Gerät muss geerdet werden. Nur an vorschriftsmäßig geerdeten Anschluss installieren. Siehe Kapitel „Erdungsvorschriften" auf Seite ii.
- ✓ Das Gerät nur in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften installieren.
- ✓ Service am Gerät darf nur von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt werden. Nehmen Sie für Prüfungen, Reparatur oder Einstellungen Kontakt mit dem nächsten autorisierten Serviceunternehmen auf.
- ✓ Das Kabel darf nicht in Kontakt mit beheizten Flächen kommen.
- ✓ Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee oder Tee können über den Siedepunkt erhitzt werden, ohne dass man sieht, dass sie kochen. Nicht immer, wenn das Gefäß aus dem Mikrowellengerät genommen wird, sind Kochmerkmale wie Sprudeln sichtbar. DAS KANN DAZU FÜHREN, DASS SEHR HEISSE FLÜSSIGKEITEN PLÖTZLICH ÜBERKOCHEN, WENN DAS GEFÄSS HEFTIG BEWEGT ODER EIN GEGENSTAND IN DIE FLÜSSIGKEIT EINGETAUCHT WIRD.
- ✓ WARNUNG: Der Inhalt von Saugflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden zum Vermeiden von Verbrennungen (IEC 60335-2-90).
- ✓ Das Gerät darf nur zu den in dieser Anleitung beschriebenen Anwendungen genutzt werden.
- ✓ Bitte verwenden Sie nur für Mikrowellenöfen geeignete Teile in diesem Gerät (IEC 60335-2-90).
- x Keine korrosiven Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät verwenden; es ist nicht geeignet für industriellen und Laboreinsatz.
- x WARNUNG: Keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in dicht schließenden Behältern (z. B. Schraubdeckelbehälter, ganze Eier etc.) im Ofen erhitzen, sie könnten explodieren.
- x Kinder dürfen das Gerät NICHT bedienen.
- x Das Gerät NICHT betreiben, falls Kabel oder Stecker beschädigt sind, es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder heruntergefallen ist. Siehe „Kabelaustausch" auf Seite ii.
- x Geräteöffnungen NICHT abdecken oder blockieren.
- x Das Gerät NICHT im Freien lagern.
- x Den Ofen NICHT in der Nähe von Wasser (z. B. neben einem Spülbecken, auf feuchtem Boden, in der Nähe eines Schwimmbeckens) betreiben.
- x Kabel oder Stecker NICHT in Wasser tauchen.
- x Das Kabel darf NICHT über die Kante eines Tisches/Tresens hängen.
- x Das Gerät NICHT mit Wasserstrahl reinigen. Für korrekte Reinigung siehe Seiten 5 - 7 in dieser Anleitung.
- x Das Gerät NICHT ohne eingesetztes unteres Düsenblech betreiben. Der Ofen wird nicht korrekt funktionieren, und es können Schäden am Gerät auftreten.
- x Das Gerät darf NICHT von Kindern oder Personen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bedient werden, es sei denn, sie werden überwacht oder angeleitet.

BRANDRISIKO VERRINGERN

- ✓ Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastikverpackungen entfernen bei Einsatz von verpackten Produkten.
- ✓ Falls sich Materialien im Gerät entzünden, die Ofentür geschlossen halten, das Gerät ausschalten und den Stecker ziehen oder die Energiezufuhr abschalten (Sicherung oder Hauptschalter).
- ✓ Bei Rauchbildung das Gerät ausschalten oder den Stecker ziehen. Die Ofentür zum Ersticken eventueller Flammen geschlossen halten.
- x Den Garraum NICHT zum Lagern nutzen.
- x Produkte NICHT übergaren. Das Gerät sorgfältig beobachten, falls Papier, Plastik oder andere brennbare Materialien zur Unterstützung des Garvorgangs im Gerät sind.
- x Papier, Kochutensilien oder Lebensmittel NICHT im Gerät lassen, wenn es nicht benutzt wird.

DIESE ANWEISUNGEN BITTE AUFBEWAHREN.

ERDUNGSVORSCHRIFTEN

Das Gerät muss geerdet werden. Bei Kurzschluss verringert die Erdung durch ein Stromableitkabel das Risiko von Stromschlägen. Der Ofen hat ein Kabel mit Erdungsader und einem Stecker, der in eine sachgemäß installierte und geerdete Steckdose eingesteckt werden muss. Falls Sie unsicher sind, ob Sie die Erdungsvorschriften korrekt umsetzen können oder bei Zweifel, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist, nehmen Sie bitte Kontakt mit einem qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker auf.

- x KEIN Verlängerungskabel verwenden. Bei zu kurzem Kabel lassen Sie von einem qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker eine Steckdose in der Nähe des Gerätes installieren.

⚠ WARNUNG: Bei unkorrekter Erdung kann es zu Stromschlag kommen.

AUSTAUSCH DES ELEKTROKABELS

Bei Beschädigung des Kabels muss es vom Hersteller, seinem Vertrags-Serviceunternehmen oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.

VORSICHTSMASSNAHMEN GEGEN DIE GEFAHR, ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE AUSGESETZT ZU WERDEN

(a) Nicht versuchen, das Gerät mit geöffneter Tür zu betreiben. Betrieb bei offener Tür kann zu gesundheitsschädlicher Mikrowellenstrahlung führen. Achtung: die Sicherheitssperren dürfen nicht verändert oder vernichtet werden.
(b) Keine Gegenstände zwischen Gerätefront und Tür platzieren oder Verschmutzungen und Reinigungsmittelreste auf den Dichtungen lassen.
(c) Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist. Besonders wichtig ist, dass die Ofentür korrekt schließt und dass keine Beschädigungen sind an: (1) Tür (verbogen), (2) Scharnieren und Riegeln (kaputt oder lose), (3) Türdichtungen und Dichtungsoberflächen.
(d) Das Gerät darf NUR von sachgemäß qualifiziertem Servicepersonal justiert oder repariert werden.

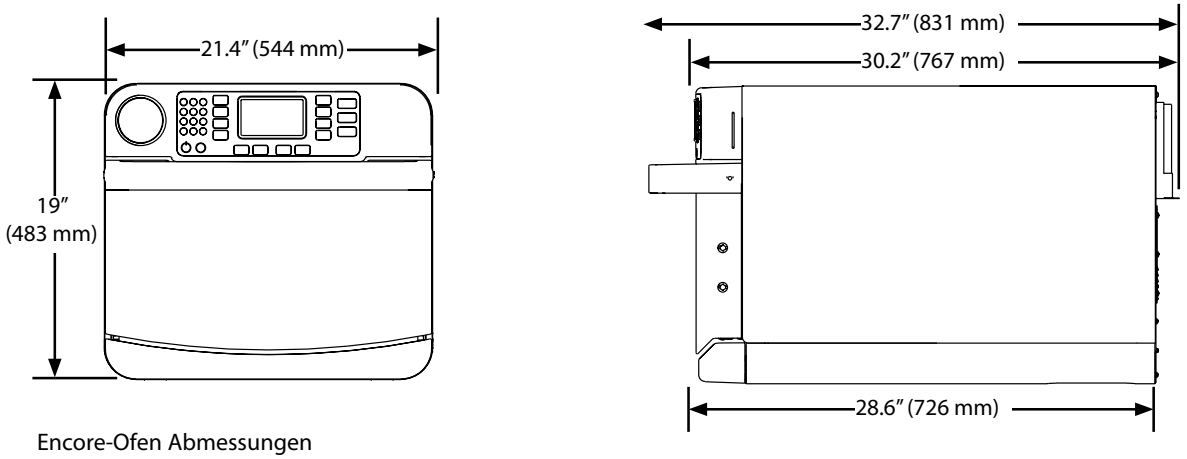
FUNKFREQUENZ-HINWEISE

Der Encore-Ofen generiert Radiofrequenzsignale. Dieses Bauteil wurde getestet und als in Übereinstimmung mit den anzuwendenden betreffenden Teilen der FCC-Anforderungen, Absatz 18, und den Schutzvorschriften der Council Directive 89/336/EEC klassizifiert, in Angleichung der Gesetze der Mitgliedsstaaten bezüglich der elektromagnetischen Kompatibilität zur Zeit der Produktion. Dennoch kann es bei Geräten mit einer unter diesen Grenzen liegenden Anfälligkeit für Signale zu Interferenz kommen.

Falls es bei Ihrem Gerät zu Funkstörungen kommt:

- ✔ Den räumlichen Abstand zwischen dem Ofen und dem gestörten Gerät vergrößern.
- ✔ Falls das gestörte Gerät geerdet werden kann, es unter Beachtung der gängigen Erdungspraxis erden.
- ✔ Fern- und Lautsprecherkabel etc. entfernt vom Ofen verlegen.
- ✔ Schließen Sie empfindliche Geräte an einen separaten Stromkreis an.
- ✔ Falls ein batteriebetriebenes Mikrofon betroffen ist, stellen Sie sicher, dass die Batterie aufgeladen ist.

DIESE ANWEISUNGEN BITTE AUFBEWAHREN.



Encore-Ofen Abmessungen

Funktion

Der TurboChef Encore-Ofen wird mit Strahlungshitze in Kombination mit fokussierter Hochgeschwindigkeits-Düsenumluft und seitlich erzeugten Mikrowellen zum Schnellgaren ohne Beeinträchtigung der Qualität betrieben. Leistung und Menüvielfalt werden durch flexible Einstellungen von Ober- und Unterhitze und die Möglichkeit maximiert, die Stärke von Mikrowellen und Heißluft in unterschiedlichen Phasen jedes Menüs zu regeln.

Diese Anleitung enthält Anweisungen zur Installation, zur Reinigung und zum Betrieb des Encore-Ofens. Falls Sie Fragen haben, die nicht in dieser Anleitung behandelt werden, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst auf unter 800.90TURBO (USA) oder +1 214.379.6000 (international) oder mit Ihrem autorisierten Vertragshändler.

Abmessungen

Außenabmessungen

Höhe – Einzelgerät
- Mit Füßen: 584 mm
- Ohne Füße: 483 mm

Höhe – gestapelte Geräte
- Unterer Ofen mit Füßen: 1067 mm
- Unterer Ofen ohne Füße: 965 mm

Breite: 544 mm

Tiefe
- Stellfläche: 726 mm
- Tür geschlossen: 831 mm
- Tür offen: 1250 mm

Gewicht: 84 kg

Innenabmessungen

Höhe: 152 mm
Breite: 394 mm
Tiefe: 368 mm
Inhalt: 22,1 l

Abstände

oben: 127 mm
seitlich: 51 mm

Zertifizierungen

cULus, UL EPH, TÜV, CE, FDA

Gerätekonstruktion

Außen

- Pulverbeschichtetes, korrosionsfestes Edelstahlgehäuse
- Frontblende und Tür aus Edelstahl
- Außenflächen bei Betrieb anfassbar, unter 50° C
- Ergonomischer Türgriff

Innen

- CNS 1.4372/1.4301
- Garraum voll verschweißt und isoliert
- Gitterrost und untere Düsenplatte herausnehmbar

Elektrospezifikation

TurboChef empfiehlt einen Lasttrennschalter Typ D für alle Installationen außerhalb der USA.

Eine Phase (6200 Watt)

USA/Kanada: 208/240 VAC*, 60 Hz, 30 A
Europa/Asien (UK): 230 VAC, 50 Hz, 30 A
Brasilien (BK): 220 VAC, 60 Hz, 30 A
Lateinamerika (LA): 220 VAC, 60 Hz, 30 A
Japan (JK): 200 VAC, 50 or 60 Hz, 30 A

Multiphasen (6200 Watt)

Europa/Asien Sternschaltung (EW): 400 VAC, 50 Hz, 16 A
Europa/Asien Dreieckschaltung (ED): 230 VAC, 50 Hz, 30 A
Japan Dreieckschaltung (JD): 200 VAC, 50 or 60 Hz, 30 A
Korea/Mittlerer Osten Sternschaltung (KW): 400 VAC, 60 Hz, 16 A
Korea/Mittlerer Osten Dreieckschaltung (SD): 230 VAC, 60 Hz, 30 A

* US/Kanada-Modelle haben einen Voltsensor, der 208 oder 240 VAC ermittelt, jedoch Installationen mit Fehlerstrom oder Überspannung nicht kompensiert.

Installation

Das Gerät nur in Übereinstimmung mit den unten stehenden Anweisungen aufstellen und installieren.

Auspackanweisungen

1. Das Gerät aus der Verpackung nehmen.
2. Vor Vernichten der Verpackung diese gründlich auf Zubehör und Anleitungen prüfen.
   HINWEIS: Es empfiehlt sich, die Verpackung aufzuheben, falls das Gerät an einen anderen Aufstellungsort gebracht werden soll.
3. Den Garraum gründlich nach Packmaterial, Zubehör und Anleitungen absuchen.
4. Sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Garraum nehmen.

Installationswarnungen – Bitte vor Anheben des Ofens lesen

⚠ WARNUNG: Das Gerät wiegt ca. 84 kg. Nie mit weniger als zwei Personen anheben.

⚠ WARNUNG: Den Ofen nie am Türgriff anheben. Das würde die Tür verziehen und zu einem Serviceeinsatz außerhalb der Garantie führen.

⚠ WARNUNG: Das Gerät muss immer ordnungsgemäß auf einem Counter/Tisch aufgestellt werden. TurboChef erkennt ein heruntergefallenes Gerät nicht als Garantieforderung an und ist nicht haftbar für jegliche daraus entstehenden Schäden.

⚠ WARNUNG: Das Gerät ist nicht zum Einbau geeignet (d. h., Installation des Ofens in eine Umgebung, die das Gerät an fünf oder mehr Seiten umschließt). Stellen Sie einen Mindestabstand von 51 mm an allen Seiten und von 127 mm nach oben sicher.

⚠ WARNUNG: Das Gerät kann nicht ohne das passende Zubehör gestapelt werden. Für Details bitte mit TurboChef Kontakt aufnehmen.

⚠ WARNUNG: Nie mehr als zwei Geräte stapeln.

Geräteinstallation

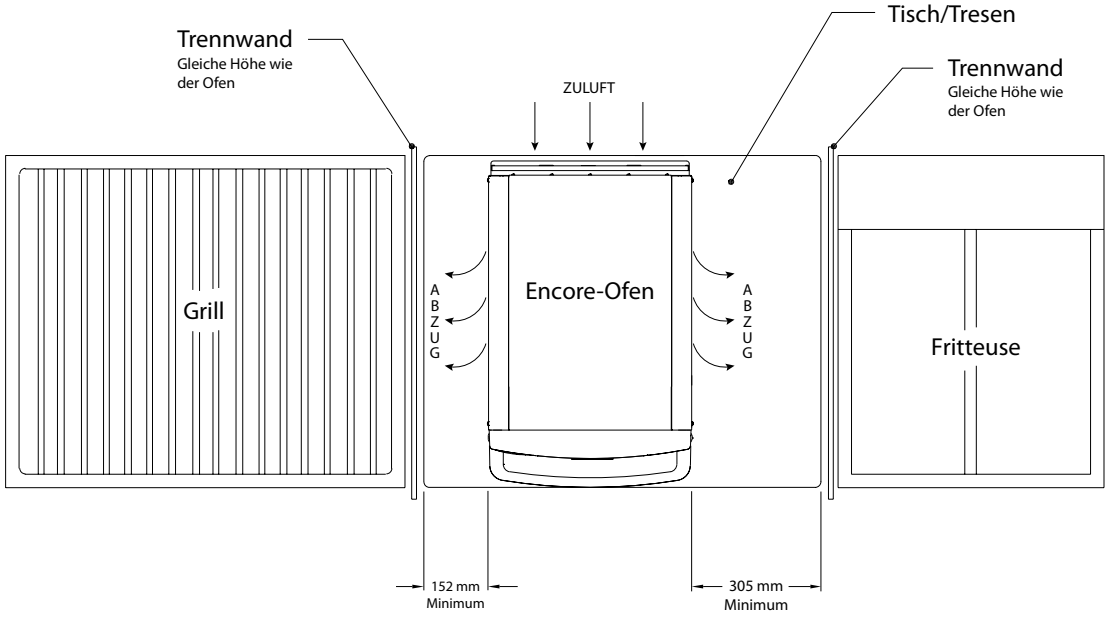
1. Eine Stellfläche von mindestens 767 mm Tiefe und mit einer Tragfähigkeit von 86 kg (oder 172 kg bei gestapelten Geräten) vorbereiten.
2. Bei Installation auf einem Gerätewagen:
   a. Sicherstellen, dass die Rollen am Wagen festgestellt sind.
   b. Die Gerätefüße müssen abgenommen werden.
   c. Es müssen zusätzliche Löcher in die Aufstellfläche am Wagen gebohrt werden für mehr Stabilität, falls die vorhandenen nicht zu den Fußlochungen am Gerät passen. Für Details bitte Kontakt mit dem Kundendienst aufnehmen unter 800-90TURBO oder +1 214-379-6000.
3. Eine Person vorn und hinten am Gerät aufstellen.
4. Mit den Händen unter das Gerät fassen und es anheben.
5. Den Ofen so auf die vorbereitete Fläche stellen, dass keine Kanten überstehen.
6. Zum Stapeln von zwei Geräten:
   a. Siehe Seite 1 für die Abmessungen.
   b. Die Stapelkonsole auf den unteren Ofen montieren (ET-Nummer ENC-1221).
   c. Den oberen Ofen auf den unteren setzen.
   d. Die Konsole am oberen Ofen sichern.
7. Sicherstellen, dass der Ofenrost korrekt in jedem Gerät installiert ist (am unteren Düsenblech befestigt).
8. Das Gerät anschließen.

HINWEIS: Service am Gerät wird hauptsächlich von den Seiten und von oben durchgeführt. Direkt über dem Ofen angebrachte Regale können den Service verzögern. Der Inhaber muss Servicekosten für zusätzlichen Zeitaufwand zum Zugang zum Gerät bezahlen.

Installation in der Nähe einer offenen Wärmequelle

Bei Aufstellung eines TurboChef Ofens neben einer offenen Wärmequelle (siehe Bild unten) muss folgendes strikt beachtet werden:

- Bei Aufstellen neben einem Grill oder offenen Herd muss eine Trennwand zwischen dem Ofen und der offenen Wärmequelle mit einem Mindestabstand von 152 mm zwischen dem Ofen und der Trennwand angebracht werden.
- Wird der Ofen neben einer Fritteuse installiert, muss eine Trennwand zwischen dem Ofen und der Fritteuse mit mindestens 305 mm zwischen dem Ofen und der Trennwand angebracht werden.
- Die Höhe der Trennwand muss größer oder ebenso hoch sein wie der Ofen (siehe Seite 1.
- Stellen Sie sicher, dass der Aufstellungsort einen Mindestabstand nach oben von 127 mm und an jeder Seite von 51 mm hat.



Installation in der Nähe einer offenen Wärmequelle

Ofenbefestigungskit

Teile-Nummer: TC3-0242

⚠ WARNUNG: Das Befestigungskit schützt das Gerät nicht davor, von einem Tisch zu fallen, wenn es vorgezogen wird oder von der Tischkante gleitet. Eine Montageanleitung liegt dem Kit bei.

ChefComm Pro

Teile-Nummer: CON-7006

ChefComm Pro® ermöglicht Ihnen ganz einfach, Menüeinstellungen auf einem Computer zu erstellen und sie über Smartkarte oder USB in einen Ofen zu laden. Für weitere Informationen rufen Sie bitte den TurboChef Kundendienst an unter 800.90TURBO oder +1 214.379.6000.

ChefComm Limited

Teile-Nummer: CON-7016

ChefComm Limited™ ist eine „nur lesen und aufladen"-Version von ChefComm Pro, die Ihnen dabei hilft, sicherzustellen, dass Menüeinstelllungen leicht zu verteilen sind bei gleichzeitigem Schutz davor, dass sie beim Speichern geändert werden können.

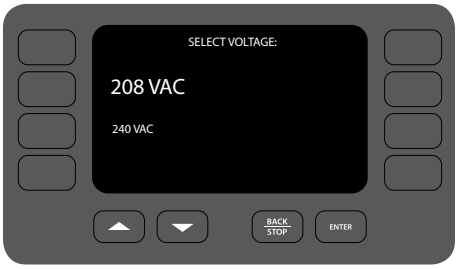
Oven Connect

Oven Connect™ ermöglicht Ihnen, von einem zentralen Ort aus Ihre Menüeinstellungen jederzeit gleichzeitig für viele Öfen zu aktualisieren. Oven Connect kann auch Gerätediagnosen und Zählwerke herunterladen. Für mehr Informationen über die Vernetzung von Öfen siehe Seite 11. Für Informationen über Oven Connect nehmen Sie bitte Kontakt auf mit dem TurboChef Kundendienst unter 800.90TURBO oder +1 214.379.6000.

Auswahl Betriebsspannung

In Modellen für Nordamerika ermittelt das Gerät 208 oder 240 Zugangsspannung.

Ist die Netzspannung anders als die werksseitig eingestellte, muss der Anwender entweder 208 oder 240 V nach Drücken der Ein-/Austaste zum Einstellen des Ofens wählen. Die korrekte Spannung erscheint groß auf dem Bildschirm zum Bestimmen, welche Option gewählt werden soll (siehe unten).



Lüftung

Der Turbochef Encore Ofen ist beim Underwriter's Laboratory zum abzugsfreien Betrieb für alle Speisen mit der Ausnahme von sogenannten "Fettigen rohen Proteinen" zugelassen worden (UL KNLZ). Diese Speisen beinhalten Geflügel mit Knochen und Haut, rohes Hackfleisch, roher Speck, rohe Wurst, Steaks, usw.. Bevor sie diese Arten von Speisen kochen bitte kontaktieren sie die für Heizung, Lüftung und Klimatisierung zuständigen örtlichen Behörden um Auskunft bezüglich der lokalen Vorschriften zu erhalten.

Um eine kontinuierliche Einhaltung der Vorschriften zu sichern, müssen dauernde saubere und hygienische Bedingungen um den Ofen bestehen.

Anmerkung: In keinem Falle ist der Hersteller haftbar für Schäden oder Verletzungen, die das Resultat einer unvorschriftsmäessigen Installierung bezüglich der oben genannten Vorschriften und gesetzlichen Regulierungen sind. Eine Nichteinhaltung dieser Vorschriften kann zu einer einstweiligen Unterlassungsanordnung des zuständigen Gesundheitsamtes führen bis die unzulässigen Bedingungen behoben sind.

Tägliche Wartung

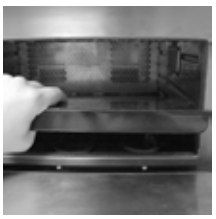
Die u. g. Schritte sind bei der Reinigung Ihres Encore™ Ofens zu befolgen. Nur von TurboChef® zugelassene Reinigungsmittel verwenden. Nichtbefolgen dieser Arbeitsschritte oder die Verwendung anderer Reinigungsmittel können wichtige Gerätekomponenten beschädigen und zu einem Serviceeinsatz außerhalb der Garantie führen.

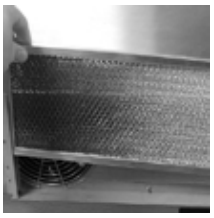
Reinigungszubehör

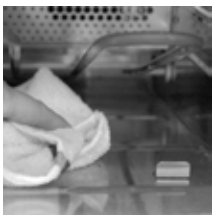
TurboChef® Oven Reiniger (Produktnummer: 103180), TurboChef ® Oven Guard - Schutzmittel (Produktnummer: 103181), Kay ClickSan® Desinfektionsmittel, Nylon-Scheuerschwamm, saubere feuchte und trockene Lappen, Einweghandschuhe, Augenschutz, Atemschutzmaske (optional).

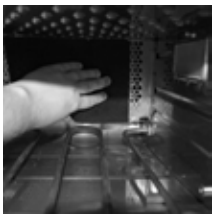
Schritt 1

Schritt 2


Schritt 3


Schritt 4


Schritt 5


Schritt 6

Schritt 1: Das Gerät abkühlen lassen.

⚠ WARNUNG: Der Ofen wird mit ca. 260 °C betrieben. Dies kann zu Verletzungen führen, wenn er nicht richtig abgekühlt ist.

- Das Gerät durch Drücken der Ein-/Austaste ausschalten.
- Die Tür leicht öffnen.
- Das Abkühlen dauert etwa 30 Minuten.

⊘ Den 2. Schritt nicht durchführen, bevor im Display “Fertig zum Reinigen” angezeigt wird.

Schritt 2: Reinigen des Gitterrosts

- Der Gitterrost ist mit Klammern unter jeder Seite des Düsenblechs befestigt.
- Den Rost hinten anheben.
- Rost nach vorne ziehen, bis die Klammern frei sind.
- Den Rost abwaschen, klarspülen, desinfizieren und abtrocknen.

Schritt 3: Reinigen des Düsenblechs

- Das Blech vorn anheben.
- Das Blech nach vorne ziehen und aus dem Ofen nehmen.

⚠ VORSICHT: Das Blech vorsichtig behandeln, damit die Porzellanbeschichtung nicht beschädigt wird.

- Das Blech abwaschen, klarspülen, desinfizieren und abtrocknen.

⊘ Das Düsenblech NICHT mit einer Drahtbürste reinigen.

Schritt 4: Reinigen des Luftfilters

Der Filter muss bei Betrieb des Ofens eingesetzt sein, und er muss regelmäßig gereinigt oder bei Beschädigung ausgetauscht werden.

- Den Filter von der Geräterückwand abnehmen.
- Mit heißem Wasser spülen.
- Den Filter komplett trocknen lassen.

Schritt 5: Entfernen großer Speisereste

- Das Heizelement kann hochgeklappt werden, damit darunter gereinigt werden kann.

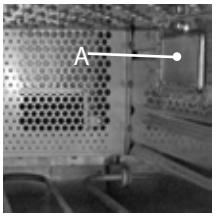
⊘ NICHT versuchen, das Heizelement zu reinigen.

- Mit einem geeigneten Sauger oder feuchtem Tuch große Speisereste aus dem Garraum entfernen.

Schritt 6: Reinigen des Garraums

⊘ TurboChef ® Ofenreiniger NICHT in die Löcher im Garraum sprühen.

- Das Reinigungsmittel auf einen Lappen oder Nylonschwamm geben und damit den Garraum an den Seiten, oben und am Boden auswischen.

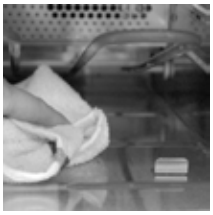


Schritt 6

Schritt 6, Fortsetzung: Reinigen des Garraums

⊘ Die Abdeckungen der Wellenführungen (A) an den Garraumseiten NICHT mit starkem Druck abreiben.
- Hartnäckige Flecken sparsam mit Ofenreiniger einsprühen.
- Fünf Minuten einwirken lassen und dann sauber wischen.

⊘ Nicht mit Wasserstrahl reinigen!


Schritt 7

Schritt 7: Garraum auswischen

- Den Garraum mit einem feuchten Tuch auswischen.
- Dann mit einem trockenen Tuch trocken reiben.

Schritt 8

Schritt 8: Reinigen und Trocknen der Ofentür

- Die Tür mit Ofenreiniger und einem Nylonschwamm reinigen.
- Mit einem feuchten Tuch nachwischen.
- Dann mit einem trockenen Tuch trocken reiben.

Schritt 9

Schritt 9: Anwenden von TurboChef ® Oven Guard (Schutzmittel)

- TurboChef ® Oven Guard auf ein Tuch sprühen.
- Die Garraumwände und die Türinnenseite damit abwischen.

⊘ Oven Guard nicht ins Gerät sprühen oder auf das Heizelement auftragen.

Schritt 10

Schritt 10: Wiedereinsetzen der Komponenten

- Das Düsenblech und den Gitterrost wieder montieren.

⊘ Das Gerät NICHT ohne eingesetztes unteres Düsenblech betreiben. Das könnte den Ofen beschädigen.
- Die Gerätetür schließen.
- Den Filter wieder einsetzen oder austauschen, falls das Gewebe beschädigt ist, größere Löcher hat oder sich vom Rahmen löst.

Schritt 11

Schritt 11: Reinigung außen

- Das Gerät außen mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Die Blende unter der Tür abnehmen, alle Speisereste davon entfernen und die Blende mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Die Blende wieder unter der Tür installieren.

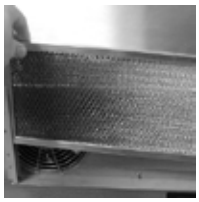
⊘ Keine Chemikalien in irgendwelche Öffnungen sprühen, wie beispielsweise die Lüftungsschlitze an den Seiten oder das rückseitige Gehäuse des Lüftungskatalysators.
- Das Gerät ist bereit zum Einschalten.

Vierteljährliche Wartung

Um eine optimale Leistung des Ofens zu gewährleisten, müssen die folgenden Reinigungsschritte ein Mal pro Quartal oder bei Bedarf öfter durchgeführt werden.

Schritt 1

1. Zunächst die tägliche Reinigung gemäß Anleitung durchführen (Seiten 5 - 6).
⚠ VORSICHT: Sicherstellen, dass der Ofen vor dem Reinigen ausgeschaltet ist.


Schritt 2

2. Den Luftfilter entnehmen.

Schritt 3

3. Kühlgebläse und Fingerschutz reinigen. HINWEIS: Es empfiehlt sich, Speisereste mit einem Pinsel, einer weichen Bürste und einem Staubsauger zu entfernen.

Schritt 4

4. Die Lüftungsschlitze an beiden Geräteseiten reinigen. HINWEIS: Es empfiehlt sich, Speisereste mit einem Pinsel, einer weichen Bürste und einem Staubsauger zu entfernen.

Schritt 5

5. Mit einem Kreuzschlitzschraubendreher die Schrauben des rückseitigen Katalysatorgehäuses abnehmen. Die Abdeckung mit der Hand abstützen.

Reinigungszubehör

Erforderlich: Kreuzschlitzschraubendreher, saubere Tücher, Gummihandschuhe für den Katalysator.
Empfehlung: Atemschutzmaske, Staubsauger, Pinsel oder weiche Bürste.

Schritt 6

6. Der Katalysator ist faltenförmig („Zieharmonika“) und wird bei Abnahme der Abdeckung hervorspringen. Die Abdeckung also langsam abnehmen, damit der Katalysator an seinem Platz bleibt.
⚠ ACHTUNG: Nicht versuchen, den Katalysator zu reinigen oder Chemikalien in diesen Bereich zu sprühen.

Schritt 7

7. Gehäusereinigung:
   - Den Katalysator mit einer Hand an seinem Platz halten.
   - Mit einem sauberen Tuch sämtliche Fremdkörper, die sich unter dem Katalysator angesammelt haben können, entfernen.
   - Die Außenabdeckung reinigen und sicherstellen, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.

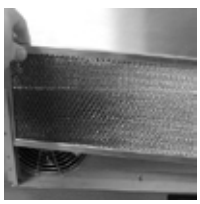
Schritt 8

8. Die Außenabdeckung wieder aufsetzen, wobei die Lüftungsöffnungen unten sein müssen.

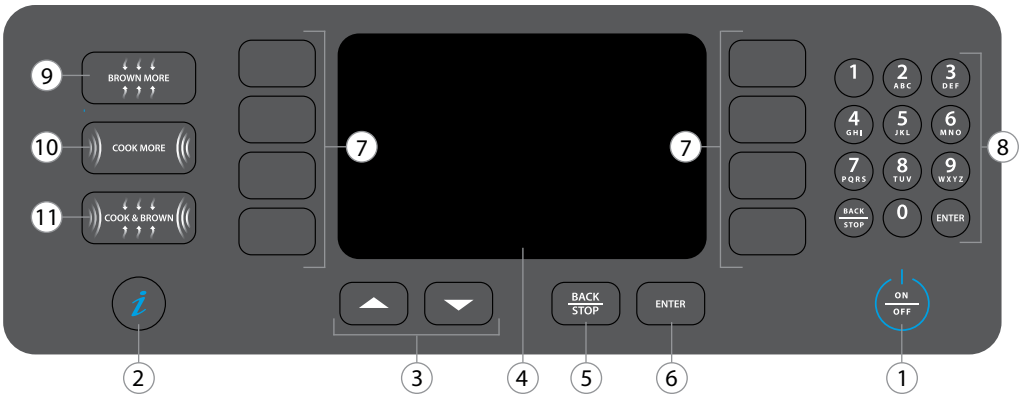
⚠ VORSICHT: Falls die Außenverkleidung falsch herum montiert wird, kann das zu exzessiver Fettansammlung führen und/oder dazu, dass heißer Dampf beim Öffnen der Tür entweicht.

Schritt 9

9. Die Rückwand mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.


Schritt 10

10. Den Luftfilter wieder einsetzen, dann kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.



Bedienblende

Bedienblende

1. Ein-/Austaste

Drücken, um das Gerät einzuschalten (beginnt aufzuheizen) oder auszuschalten (abkühlen) oder um den Info-Modus zu verlassen (Seite 11).

2. "i" - Taste

Drücken, wenn das Gerät ausgeschaltet ist oder gerade abkühlt für den Zugang zum Info-Modus (Seite 11).

3. Auf- und Abtasten

Wenn der Ofen fertig zum Garen ist (d. h., aufgeheizt und in Erwartung eines Garauftrags), die Auf- oder Abtaste drücken zur Ansicht zusätzlicher Produkte oder Produktgruppen.

Wenn das Gerät im Info-Modus ist (Seite 11) drücken, um zwischen den Bildschirmen 1 und 2 hin und her zu schalten.

Zum Edit einer Produktposition drücken, um den Cursor zwischen editierbaren Feldern zu bewegen (Seite 16).

4. Display

Das Display zeigt Informationen zum laufenden Gerätebetrieb und/oder Anwenderoptionen an.

5. Zurück-/Stopptaste

Wenn ein Garvorgang läuft, die Zurück-/Stopptaste drücken zum unmittelbaren Beenden des Garzyklus.

Wenn das Gerät bereit zum Garen ist (d. h., aufgeheizt und in Erwartung eines Garauftrags) oder im Info-Modus (Seite 11), die Zurück-/Stopptaste drücken zum Zurückgehen zum vorherigen Bildschirm.

6. Entertaste

Die Entertaste drücken beim Speichern von Änderungen an den Gareinstellungen (Seite 16) oder immer, wenn der Bildschirm es anweist.

7. Softtasten

Es gibt acht Softtasten – je vier links und rechts neben dem Display. Eine Softtaste drücken zum Wählen einer Option, die neben der Taste im Display angezeigt ist.

8. Numerisches Tastenfeld

Das numerische Tastenfeld nutzen zum Zugang zu Passwörtern oder Ändern von Gareinstellungen (Seite 16). Das numerische Tastenfeld enthält auch eine Zurück-/Stopp- und eine Entertaste, die in der Funktion identisch sind mit 5. und 6.

9. „Weiter bräunen"-Taste

Die „Weiter bräunen"-Taste drücken, wenn die Produkte außen brauner oder knuspriger werden sollen. Siehe Seite 10, Schritt 8 für Details.

10. „Weiter garen"-Taste

Die „Weiter garen"-Taste drücken, wenn die Produkte innen noch nicht gar sind. Siehe Seite 10, Schritt 8 für Details.

11. „Cook & Brown"-Taste

Die „Cook & Brown"-Taste drücken, wenn die Produkte innen und außen noch weiter gegart/gebräunt werden müssen. Siehe Seite 10, Schritt 8 für Details.

Garen

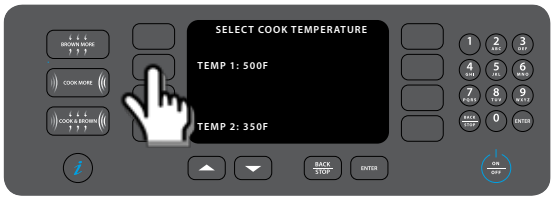
Das Gerät ist vom Hersteller mit Menüeinstellungen vorprogrammiert und nach dem Auspacken betriebsbereit. Neue Menüeinstellungen können über USB oder Smartkarte (Seite 13) geladen oder manuell programmiert werden (Seiten 15 - 16). Das Gerät funktioniert nicht, wenn keine Einstellungen vorhanden sind.

Der Ofen arbeitet mit fokussierter Düsenumluft und Mikrowellen und gart so schneller als traditionelle Garmethoden. Über ein einziges Gebläse wird Luft von oben und unten in den Garraum geführt. Aufgrund dieses Designs und um gleichmäßiges Garen zu garantieren, muss das Gerät immer mit eingesetztem unterem Düsenblech betrieben werden. Das untere Düsenblech kann zur Reinigung herausgenommen werden, aber nicht während des Garvorgangs. Ohne eingesetztes unteres Düsenblech bringt der Ofen keine korrekte Garleistung, weder oben noch unten an den Produkten. Außerdem kann das Gerät beschädigt werden.

Die Reihenfolge der hier genannten Schritte kann variieren, und einige können nicht zur Anwendung kommen.

Schritt 1: Das Gerät einschalten

Schritt 2: Gartemperatur wählen



HNIWEIS: Mit der oberen Temperatur können Sie die Produkte der Gruppen 1 – 8 garen und mit der unteren die der Gruppen 9 - 16. Sind die Temperaturen gleich, wird dieser Bildschirm übersprungen und Sie bekommen Zugang zu allen Produktangaben.

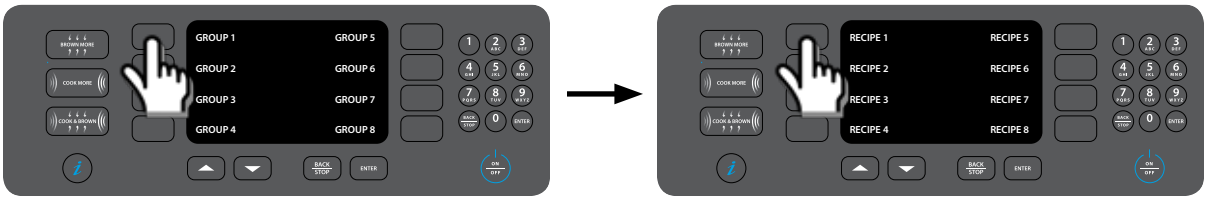
Schritt 3: Aufheizen

HINWEIS: Wenn das Aufheizen durchgeführt ist, wird das Gerät noch weitere 8 Minuten durchwärmen. Das Durchwärmen stellt sicher, dass die Garraumflächen ausreichend Hitze absorbieren, so dass der Garvorgang nicht beeinträchtigt wird. Während des Durchwärmens kann das Menü eingesehen werden, aber ein Garzyklus wird erst ermöglicht, wenn der Timer 0:00 erreicht hat.

Schritt 4: Produkte in den Ofen geben

⚠ WARNUNG: Garraum und Tür sind heiß!

Schritt 5: Das Produkt garen



HINWEIS: Die Auf- oder Abtaste drücken, um mehr Gruppen (nur verfügbar, wenn alle Produkte die gleiche Solltemperatur haben) oder mehr Produkte/Rezepte zu sehen.

Schritt 6: Garen

HINWEIS: Zum unmittelbaren Beenden eines Garzyklus die Zurück-/Stopptaste drücken.

HINWEIS: Wenn die Ofentür während eines Garzyklus geöffnet ist, hält der Zyklus an, bis die Tür geschlossen und ENTER zum Neubeginn gedrückt wird.

Schritt 7: Prüfen/Entnehmen der Produkte aus dem Ofen

⚠ WARNUNG: Produkt, Garraum und Tür sind heiß!

Schritt 8: Weiter bräunen / Weiter garen / Cook & Brown

Um ein Produkt über seine ursprüngliche Garzeit hinaus zu garen, eine der drei Tasten links auf der Tastenblende drücken:

- „Mehr bräunen" drücken, falls das Produkt außen brauner oder knuspriger werden soll.
- „Weiter garen" drücken, falls es innen noch nicht gar ist.
- „Cook & Brown" drücken, wenn das Produkt innen noch garen und außen bräunen soll.

Durch Drücken einer dieser Tasten wird das Produkt 15 Sekunden lang weiter gegart mit folgenden Einstellungen:

- Mehr bräunen: 100% Heißluft, 0% Mikrowellen
- Weiter garen: 10% Heißluft, 100% Mikrowellen
- Cook & Brown: 100% Heißluft, 100% Mikrowellen.

Jeder Tastendruck während eines Zyklus fügt dem „Mehr bräunen"-, „Weiter garen"- oder „Cook & Brown"- Zyklus 15 Sekunden mehr Garzeit hinzu bis max. fünf Minuten.

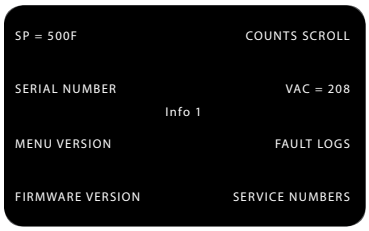
HINWEIS: Wird eine „Mehr/Weiter garen/bräunen Option gewählt, ertönt ein Piepton, wenn der Timer „Null" erreicht, aber es erscheint keine Nachricht im Display.

Schritt 9: Abkühlen

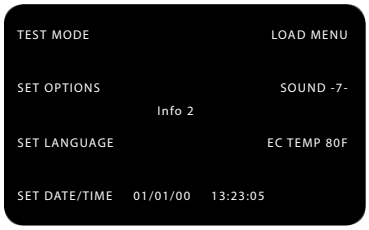
Wenn nicht mehr mit dem Gerät gearbeitet werden soll, die Ein-/Austaste drücken und den Abkühlvorgang starten.

Info-Modus

Zum Zugang zum Info-Modus die „i"-Taste drücken, wenn das Gerät aus ist oder abkühlt. Es gibt zwei Info-Modus-Bildschirme – mit der Auf- oder Abtaste kann man von einem zum anderen wechseln.
Bildschirm Info 1:



Bildschirm Info 2:



Zuletzt gewählte Temperatur

Im Bildschirm Info 1 wird die zuletzt zum Garen gewählte Solltemperatur in der oberen linken Ecke des Bildschirms angezeigt (SP=).

Seriennummer

Die Seriennummer des Ofens wird im Bildschirm Info 1 angezeigt.

Menüversion

Die Menüversion des Ofens wird im Bildschirm Info 1 angezeigt.

Firmwareversion

Die Firmwareversion des Gerätes wird im Bildschirm Info 1 angezeigt.

Zählwerk/Zeitlogs

Im Bildschirm Info 1 die Taste neben „Zählwerk-Scroll" drücken:

- Einmal zum Anzeigen des Garvorgang-Zählwerks.
- Zweimal zum Anzeigen der gesamten Garzeit.
- Dreimal zum Anzeigen der totalen Magnetronlaufzeit.
- Viermal zum Anzeigen der gesamten Zeit, die das Gerät eingeschaltet war.

Spannung - Ansicht Zugangs-spannung

Die zugeführte Spannung wird im Bildschirm Info 1 angezeigt.

Fehlerlog

Im Bildschirm Info 1 „Fehlerlog" wählen. Zur Ansicht der Zeit jedes aufgetretenen Fehlers die Softtaste neben dem Fehlercode drücken.

Servicenummern

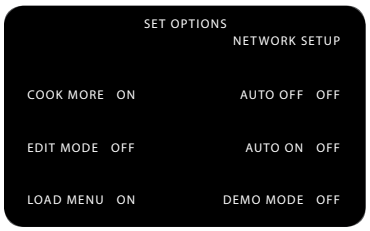
Im Bildschirm Info 1 „Servicenummern " zur Ansicht der TurboChef Kontaktinfos wählen.

Test-Modus

Im Bildschirm Info 2 „Test-Modus" wählen zum Testen von Ofenkomponenten. Dieser Modus sollte nur von qualifizierten Servicetechnikern angewendet werden, oder auf Anordnung von TurboChef.

Einstelloptionen

Im Bildschirm Info 2 "Einstelloptionen" wählen zum Zugang zum Optionen-Bildschirm. Wenn erfolgt, das Passwort 9 4 2 8 eingeben und die Entertaste drücken.



Leuchtring EIN/AUS:

Der Leuchtring gibt sichtbare Signale bezüglich des Ofenbetriebs und zur Restgarzeit.

Weiter garen EIN/AUS:

Die Weitergar-Option regelt, ob die drei „Weitergar"-Tasten aktiviert sind oder nicht. Diese Option muss zugeschaltet sein, um ein Produkt über seine ursprüngliche Garzeit hinaus weiter zu garen (siehe Seite 10 für Details).

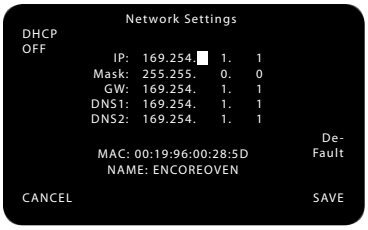
Editier-Modus EIN/AUS:

Der Editier-Modus ermöglicht dem Betreiber jederzeit für alle Produkte oder Rezepte Gareinstellungen zu ändern, einschließlich der Produkt- und Gruppennamen. Siehe Seiten 15 - 16 für mehr Details. Das Deaktivieren des Editier-Modus verhindert, dass der Betreiber Menüeinstellungen ändert.

Menü laden EIN/AUS:
Der Menülade-Bildschirm ermöglicht dem Betreiber den Upload und Download von Menüeinstellungen durch USB-Stick oder Smartkarte. Das Deaktivieren der Menüladefunktion verhindert den Zugang zum Menülade-Bildschirm, wenn der Betreiber den Bildschirm Info 2 ansieht. Siehe Seite 13 für mehr Details.

Netzwerkinstallation:
Um Oven Connect® zu nutzen (Seite 4) muss jedes Gerät vernetzt sein. Für Informationen zur korrekten Netzwerksinstallation nehmen Sie bitte Kontakt mit Ihrem Netzwerkadministrator auf.

Bildschirm für die Netzwerkinstallation können folgende Informationen zum Konfigurieren des Gerätes zum Vernetzen eingegeben werden:
- IP-Adresse
- Maske
- Gateway (GW) - Netzkoppler
- Domainname Server (DNS 1)
- Alternativer Domainname Server (DNS 2)



Jede Nummerneingabe kann in dreistelligen Reihen editiert werden:
1. Zum Edit der ersten Reihe die Abtaste drücken und die ersten drei Stellen eintippen.
2. Nochmal die Abtaste drücken und die nächsten drei Stellen eingeben.
3. Solange wiederholen, bis alle Zahlen für jedes Feld eingegeben sind.
4. „Speichern” drücken.

Wenn DHCP eingeschaltet ist (in der oberen linken Ecke des Bildschirms), bekommt das Gerät automatisch eine IP-Adresse zugeteilt, wenn es an ein lokales Netzwerk angeschlossen ist (sofern eine IP-Adresse verfügbar ist). In den meisten Fällen empfiehlt TurboChef, DHCP deaktiviert zu lassen, um sicherzustellen, dass die IP-Adresse im Gerät sich nicht ändert.

Auto Aus - EIN/AUS:
„Auto Aus” ist eine Funktion, die das Gerät automatisch zu einer bestimmten Tageszeit ausschaltet. Zum Aktivieren einer „Auto Aus”-Zeit siehe unten und Seite 13.

Auto Ein – EIN/AUS:
„Auto Ein” ist eine Funktion, die den Ofen automatisch zu einer bestimmten Tageszeit einschaltet. Zum Aktivieren einer „Auto Ein”-Zeit siehe unten und Seite 13.

Demo-Modus EIN/AUS:
Der Demo-Modus ist eine Funktion zum Demonstrieren der Garmöglichkeiten des Encore-Ofens ohne Einschalten von Heizelementen oder Mikrowellen. Der Demo-Modus muss bei regulärem Betrieb ausgeschaltet sein.

Datum-/Uhrzeiteinstellung
In Bildschirm 2 des Info-Modus „Datum-/Uhrzeiteinstellung” wählen zum Einstellen von:
- Datum und Uhrzeit des Tages
- Auto-ein-Zeit
- Auto-aus-Zeit

Eine genaue Einstellung von Datum und Uhrzeit ist wichtig für die Funktionen „Auto-ein“ und „Auto-aus” (siehe oben für Details). Sie helfen auch, die Genauigkeit von Diagnose- und Fehlerberichten sicherzustellen.

HINWEIS: Die Uhr stellt sich nicht automatisch auf Sommer-/Winterzeit um.

HINWEIS: Die Uhr ist eine 24-Stundenuhr (8:30 p.m. = 20:30).

HINWEIS: Das Gerät speichert Datum und Uhrzeit nicht, wenn es für zwei Wochen oder länger ausgeschaltet bleibt.

Zum Einstellen von Datum und Uhrzeit des Tages (siehe Abbildung oben):
1. Mit den Tasten links und rechts neben dem Feld „Datum/Uhrzeit des Tages” den Cursor zwischen den Zahlen bewegen.
2. Mit den Zahlentasten Monat, Tag und Jahr eingeben, gefolgt von Stunde und Minute.
3. „Speichern” wählen zum Sichern Ihrer Änderungen oder die Zurück-/Stopptaste drücken zum Löschen.

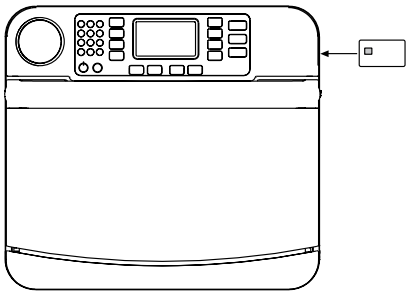
Fortsetzung nächste Seite...

Einstellen von Auto-ein- oder Auto-aus-Zeit,
1. Sicherstellen, dass die Zeit korrekt ist (s. o.).
2. Die Softtaste oben rechts zum Schalten zwischen Temperatur 1 und 2 drücken. Werden zwei verschiedene Temperaturen zum Garen benötigt, müssen sie auf unterschiedliche Auto-ein- und Auto-aus Zeiten eingestellt werden.
3. Mit den Tasten rechts und links neben dem „Auto-aus-Zeit“-Feld den Cursor zwischen den Zahlen bewegen.
4. Mit den Zahlentasten die Stunde und Minuten eingeben, wann der Ofen automatisch ein- oder ausschalten soll.
5. „Speichern” wählen zum Sichern Ihrer Änderungen oder die Zurück-/Stopptaste drücken zum Löschen.

Menü von USB oder Smartkart laden

HINWEIS: Zum Aktualisieren eines Menüs kann es erforderlich sein, dass Sie prüfen, ob der Zugang zum Menüladebildschirm aktiviert ist. Siehe Seite 12 für Details.

Zum Laden eines Menüs in den Ofen:
1. Im Bildschirm Info 2 (Seite 11) „Menü laden” wählen.
2. USB-Stick oder Smartkarte einstecken (s. u.).



3. Das Menü laden (s. u.):
   a. Für USB „von USB laden” wählen.
   b. Für Smartkarte „von Karte laden” wählen.
4. Prüfen, ob das Gerät piept und FINISHED – FERTIG anzeigt.

Menü auf USB oder Smartkarte speichern

HINWEIS: Zum Speichern einer Kopie des Ofenmenüs auf eine Smartkarte kann es sein, dass Sie prüfen müssen, ob der Zugang zum Menüladebildschirm aktiviert ist. Siehe Seite 12 für Details.

Zum Speichern einer Kopie des Menüs auf eine Smartkarte:
1. Im Bildschirm Info 2 (Seite 11) „Menü laden” wählen.
2. USB-Stick oder Smartkarte einstecken (s. o.).
3. Das Menü speichern (s. u.):
   a. Für USB „auf USB speichern” wählen.
   b. Für Smartkarte „auf Karte speichern” wählen.
4. Prüfen, ob das Gerät piept und FINISHED – FERTIG anzeigt.

Lautstärke

Im Bildschirm Info 2 (Seite 11) „Lautstärke” wählen zum Erhöhen oder Verringern der Lautstärke.

Elektrische Temperatur

Im Bildschirm Info 2 (Seite 11) die aktuelle Temperatur in der Elektrobox ansehen.

Ofenreset

Ein Gerätereset ist eine Möglichkeit, eine aufgetretene Fehlermeldung zu löschen. Zum Reset:
1. Das Gerät ausschalten (Bildschirm Abkühlung oder Bildschirm AUS).
2. Die „i”-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Firmware-Update

TurboChef kann zu einem gewissen Zeitpunkt ein Firmware-Update empfehlen. Das Update stellt sicher, dass Ihr Ofen mit seiner maximalen Effizienz arbeitet, es beeinträchtig aber weder die Garleistung noch die Menüeinstellungen.

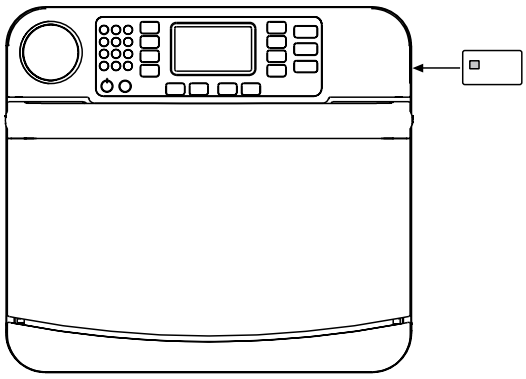
⚠ VORSICHT: Der Ofen lässt sich bei erfolglosem Update nicht wieder einschalten!

Gerät ist ausgeschaltet (Bildschirm AUS):

1. Smartkarte „1 von 3" einstecken (siehe hier neben).
2. Wenn der Ofen abkühlt oder aus ist, die „i"-Taste gedrückt halten bis zum Reset (etwa 5 Sekunden).
3. Das Gerät piept mehrmals kurz hintereinander. Wenn ein langer Piepton ertönt, Karte „2 von 3" einstecken.
4. Der Ofen wird wieder mehrmals kurz hintereinander piepen. Wenn ein langer Piepton ertönt, Karte „3 von 3" einstecken.
5. Der Ofen wird wieder mehrmals kurz hintereinander piepen. Wenn ein langer Piepton ertönt, die Smartkarte herausnehmen.
6. Der Ofen startet neu und zeigt so an, dass das Reset erfolgreich war.

Bei fehlgeschlagenem Update:

1. Das Display bleibt aus, und das Gerät piept leise anhaltend. Den Ofen stromlos machen und die erste Smartkarte einstecken.
2. Den Ofen wieder anschließen.
3. Die Schritte 3 - 6 wiederholen (s. o.).
4. Falls wieder erfolglos, bitte mit TurboChef Kontakt aufnehmen.



Editier-Modus

Im Editier-Modus kann der Anwender Menüeinstellungen ändern und Produktgruppen und Produkte neu benennen.

Zum Zugang zum Editier-Modus:
1. Zum Optionen-Bildschirm wechseln (Seite 11).
2. Die Ein-/Austaste drücken zum Zurückgehen in den „Abkühl-" oder „Aus"-Bildschirm.
3. Die Ein-/Austaste erneut drücken zum Zugang in den Editier-Modus.

Der Editier-Modus besteht aus zwei Bildschirmen. Der erste wird auf dieser Seite beschrieben. Er ermöglicht:
- Editieren eingestellter Temperaturen
- Wahl der Verwendung von Backsteinen
- Einstellen der Offset-Temperaturen
- Wahl, ob Produktgruppen für Temperatur 1 oder Temperatur 2 editiert werden sollen.

Der zweite Bildschirm wird auf Seite 16 erklärt; er ermöglicht das Editieren von Gruppen- und Produktnamen sowie das Editieren besonderer Produkte.

Einstellen Temperatur-Edit

Die eingestellte Temperatur sollte nie verändert werden, um Übergaren oder zu geringes Garen zu kompensieren. Falls gespeicherte Rezepte nicht wie gewünscht gegart werden, nehmen Sie bitte Kontakt mit Ihrem Menüentwickler, einem autorisierten Fachhändler oder mit dem Kundendienst von TurboChef auf.

Zum Ändern eingestellter Temperaturen:
1. Das Gerät in den Editier-Modus bringen (s. o.).
2. Temperatur ändern:
   a. „TEMP 1" wählen zum Ändern der Temperatur für die Gruppen 1 – 8.
   b. „TEMP 2" zum Ändern der Temperatur für die Gruppen 9 – 16.
   c. Mit den Zahlentasten die neue Temperatur eingeben.
   d. Der Temperaturbereich liegt zwischen 149 °C und 282 °C.
3. Die Entertaste zum Bestätigen der Änderung drücken oder die Zurück-/Stopptaste zum Löschen/Abbrechen.

Backstein anwenden JA/NEIN:

Die „Stein"-Option im Temperatur-Bildschirm sollte wie folgt eingestellt werden:
- „JA" wenn Backsteine eingesetzt werden
- „NEIN" wenn nur ein Gitterrost benutzt wird.

„JA" erhöht die Temperatur am Boden über die Hälfte des Ofens für optimale Ergebnisse, wenn ein Stein eingesetzt wird.

Offset Boden-Temperatur

Es gibt zwei Möglichkeiten für die Einstellung des Boden-Temperatur-Offset. Dieser Offset erlaubt dem IR-Element, zusätzliche Hitze abzugeben, um den Bräunungsgrad zu erhöhen.

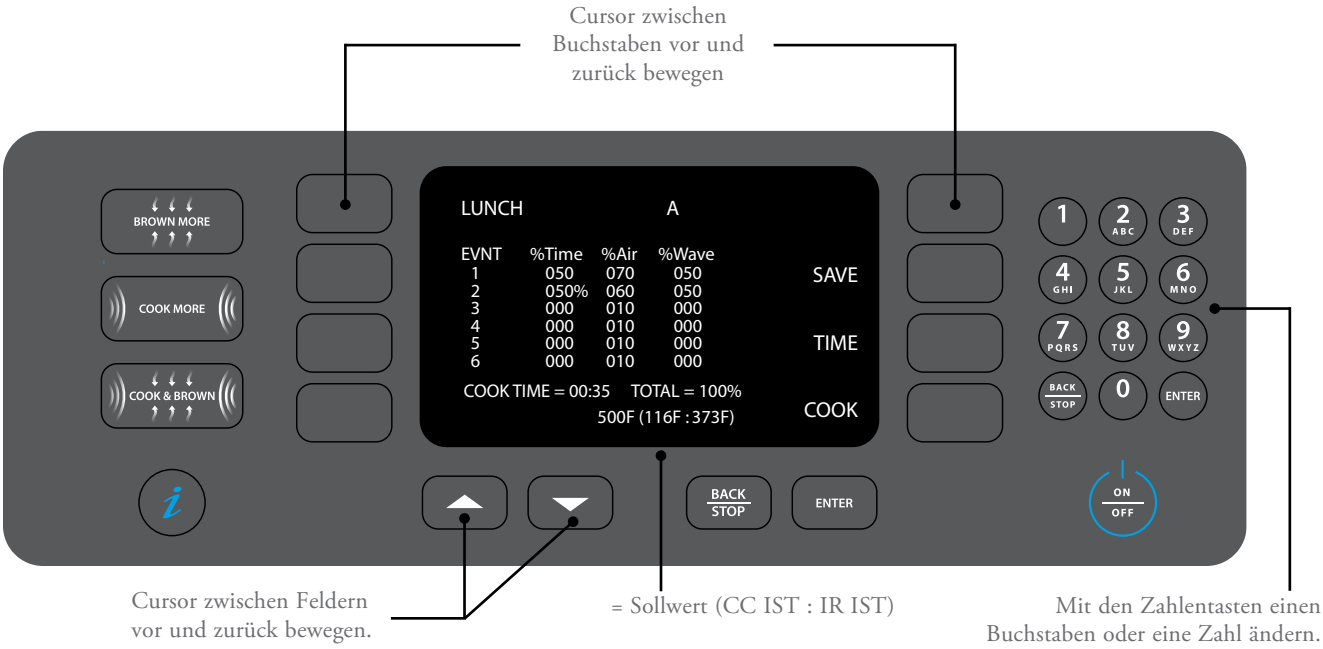
Boden-Temperatur-Offset ändern:
1. Das Gerät in den Editier-Modus bringen (siehe hier neben).
2. Temperatur-Offset ändern:
   a. „Bodentemp 1 Offset" wählen zum Ändern des Temperatur-Offsets für die Gruppen 1 – 8.
   b. „Bodentemp 2 Offset" wählen zum Ändern des Temperatur-Offsets für die Gruppen 9 – 16.
   c. Mit den Zahlentasten das neue Temperatur-Offset eingeben.
   d. Der Temperaturbereich liegt zwischen 0 °C und 24 °C.
3. Die Entertaste zum Bestätigen der Änderung drücken oder die Zurück-/Stopptaste zum Löschen/Abbrechen.

Gruppen und Produkte zum Editieren wählen

„Edit Temp 1 Gruppen" wählen zum Editieren von Rezepteinstellungen und/oder Gruppen- und Produktnamen für die Gruppen 1 - 8. Oder „Edit Temp 2 Gruppen" wählen zum Editieren von Rezepteinstellungen und/oder Gruppen- und Produktnamen für die Gruppen 9 - 16. Siehe Seite 16 für mehr Informationen.

VALID RANGE BETWEEN 300F - 540F
EDIT temp 1 GROUPS
TEMP 1: 500F
EDIT temp 2 GROUPS
TEMP 2: 350F
Bottom temp 1 Offset = 30F
STONE: NO
Bottom temp 2 Offset = 10F

Editier-Modus



In den Bildschirm „Rezepte Editieren” (oben) wechseln zum Ändern von Gruppennamen, Produktnamen und Gareinstellungen.

1. Den Ofen in den Editier-Modus bringen (siehe Seite 15).
2. „Edit Temp 1 Gruppen” oder „Edit Temp 2 Gruppen” wählen.
3. Die Gruppe wählen, die das Produkt enthält, das Sie ändern wollen.
4. Das Produkt wählen, das Sie editieren wollen.
5. Den Namen der Produktgruppe oder des Produktes ändern.
   a. Siehe Abbildung oben für Anweisungen.
6. Gareinstellungen ändern:
   a. Siehe Abbildung oben für Anweisungen.
   b. % Zeit kann von 0 - 100% für jeden Vorgang eingestellt werden. Die Summe aller Vorgänge muss 100 sein.
   c. % Luft bestimmt die Stärke der Luftzirkulation. Je mehr Luft, umso brauner und knuspriger wird das Produkt. % Luft kann von 10 - 100% in 10%-Schritten eingestellt werden.
   d. % Wellen bestimmt die Mikrowellenstärke und kann von 0 - 100% in 10%-Schritten eingestellt werden. Z. B.: 50% bedeutet, das Mikrowellensystem bleibt alle zehn Sekunden während des Garzyklus fünf Sekunden lang kontinuierlich an.
7. Garzeit einstellen. Die maximale zulässige Garzeit ist 10:00.
8. Falls gewünscht, „Garen” wählen, um einen Testlauf durchzuführen.

   HINWEIS: Es kann sein, dass der Ofen eine zusätzliche Aufheizzeit fordert, bevor ein Test durchgeführt werden kann.

9. „Speichern” wählen zum Sichern der Änderungen.
10. Wenn alle Editiervorgänge durchgeführt sind, zum Optionen-Bildschirm zurückgehen und den Editier-Modus deaktivieren (siehe Seite 11). Das ermöglicht den Zugang zu einem regulären Garmodus.

Fehlersuche

Die folgende Liste enthält Fehlercodes und Fehlermeldungen mit möglichen Problemen, die im Gerät vorkommen können. Bitte versuchen Sie, die vorgeschlagenen Aktionen durchzuführen, bevor Sie den Kundendienst (800.90TURBO, +1 214.379.6000) oder Ihren autorisierten Fachänder anrufen.

Bei Auftreten von hier nicht gelisteten Fehlern oder Fehlermeldungen nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst auf (800.90TURBO, +1 214.379.6000).

HINWEIS: Fettgedruckte Fehlercodes beenden einen Garzyklus bei Feststellen des Fehlers. F6 beendet den Garzyklus nicht, meldet dem Anwender jedoch ein mögliches Luftzirkulationsproblem.

⚠ WARNUNG: Produkte, Gerätetür und Garraum sind heiß! Die im folgenden genannten Aktionen bitte sehr vorsichtig durchführen.

Problem	Mögliche Ursache(n)	Lösung
Keine Energiezufuhr zum Gerät.	- Ofen ist nicht angeschlossen. - Lasttrennschalter hat ausgelöst.	- Gerät anschließen. - Prüfen, ob Lasttrennschalter ausgelöst hat. Trennschalterreset durchführen und Ofen wieder einschalten.
Ofen heizt nicht korrekt auf.	- Ofen ist ausgeschaltet. - Tür ist nicht geschlossen. - Ofen ist am Lasttrenn-schalter ausgestellt. - Begrenzer-Thermostat hat ausgelöst.	- Die EIN-/AUS-Taste drücken. - Gerätetür schließen. - Gerät ausschalten und stromlos machen – zwei Minuten warten. Gerät wieder anschließen, die Stromzufuhr am Hauptschalter wieder einschalten und die EIN-/AUS-Taste drücken. - Die Taste an der Geräterückwand (in Nähe des Kabels) zum Begrenzer-Reset drücken.
Display zeigt „Tür offen" an und ein Alarm ertönt.	- Produkte im Garraum sperren die Tür. - Tür ist geöffnet. - Türschalter sind nicht richtig ausgerichtet.	- Tür öffnen und Hindernisse entfernen. - Tür mehrmals öffnen und schließen. - Kundendienst rufen.
Ofen gart nicht korrekt	- Ofen ist nicht sauber. (Große Ablagerungen von Fett, Verbranntes oder Speisereste schwächen die Mikrowellen.) - Falsche Gruppen- oder Produkteinstellung für das Produkt im Ofen gewählt. - Produkt wurde nicht im richtigen Ausgangszustand gegart (z. B. kalt oder tiefgekühlt). - Produkt entspricht nicht der Spezifikation.	- Das Gerät gemäß Anleitung auf Seiten 5 – 6 reinigen. - Sicherstellen, dass die richtigen Produktgruppe und/oder Produkt gewählt sind. - Sicherstellen, dass das Produkt im richtigen Ausgangszustand ist, bevor es in den Ofen gegeben wird. - Sicherstellen, dass das Produkt exakt das gleiche Gewicht/die gleiche Größe hat wie ein Standardprodukt.

Problem	Mögliche Ursache(n)	Lösung
Dampf- oder Rauchentwicklung.	- Ofen ist nicht sauber. (Große Ablagerungen von Fett, Verbranntes oder Speisereste schwächen die Mikrowellen.) - Rückseitige Entlüftung ist blockiert.	- Das Gerät gemäß Anleitung auf Seiten 5 – 6 reinigen. - Die vierteljährliche Reinigung durchführen (Seite 7).
F1: Schlechter Gebläsestatus	- Energiezufuhr ist unterbrochen.	- Prüfen, ob der Lasttrennschalter aus gelöst hat. Reset des Schalters durchführen und das Gerät neu einschalten. - Gerät ausschalten und stromlos machen – zwei Minuten warten. Gerät wieder anschließen, die Stromzufuhr am Hauptschalter wieder einschalten und die EIN-/ AUS-Taste drücken.
F2: Niedrige Gartemperatur	- Energiezufuhr ist unterbrochen. - Luftdüsen oben/unten im Garraum sind blockiert. - Ofentür schließt nicht richtig. - Defektes Heizelement. - Gebläsemotor läuft nicht. - Gerät nicht ausreichend aufgeheizt.	- Prüfen, ob der Lasttrennschalter ausgelöst hat. Schalterreset durchführen und das Gerät wieder einschalten. - Bei der täglichen Reinigung darauf achten, dass die Luftdüsen oben und unten im Garraum frei sind. - Tür mehrmals öffnen und schließen und sicherstellen, dass sie ganz geschlossen ist. - Reset des Begrenzers an der Geräterückwand neben dem Kabel durchführen. - Kundendienst rufen. - Aufheizvorgang wiederholen und den Ofen fünf Minuten im Leerlauf betreiben.
F5: Übertemperatur am Magnetron	- Blockierung der Frischluftzufuhr in den Ofen. - Rückseitige Schutzbleche des Kühlgebläseabzugs verstopft.	- Alles entfernen, was die Frischluft-Zufuhr in die Seiten- und Rückwandblenden behindern könnte. - Sicherstellen, dass die rückseitigen Gebläse frei von Ablagerungen sind.
F6: EC Temp	- Blockierung der Frischluftzufuhr in den Ofen. - Rückseitige Schutzbleche des Kühlgebläseabzugs verstopft.	- Alles entfernen, was die Frischluft-Zufuhr in die Seiten- und Rückwandblenden behindern könnte. - Sicherstellen, dass die rückseitigen Gebläse frei von Ablagerungen sind.

Befristete Garantie für Nordamerika

TurboChef "Sota" (Model NGO) Schnellgarofen – Nordamerika

Die untenstehende befristete Garantie für den TurboChef-Schnellgarofen tritt bei Versand Ihres Ofens in Kraft. Sollten Sie nach Durchsicht der folgenden Garantiebedingungen weitere Informationen benötigen, rufen Sie bitte den Kundenservice von TurboChef an unter 800.90TURBO.

Befristete Garantie

TurboChef Technologies, Inc. (im folgenden TurboChef genannt) garantiert Ihnen, dem Käufer, dass bei normaler Anwendung der TurboChef Schnellgarofen, den Sie gekauft haben (im folgenden Gerät genannt), in der Garantiezeit gemäß den hier dargelegten Fristen und Bedingungen frei von Schäden in Material und Verarbeitung ist. Die „Garantiezeit" beträgt zwölf (12) Monate nach Versanddatum ab TurboChef's U.S. Werk oder dem Großhandelszentrum. Diese Garantie wird von Turbochef bei Ihrer unverzüglichen Benachrichtigung über Ihre Forderung bearbeitet, wie im folgenden Paragraphen „Garanieforderungen" beschrieben, und wenn Sie TurboChef alle Daten und Informationen, die von TurboChef oder seinem Servicepartner im Zusammenhang mit der Forderung erbeten, übermittelt und den erforderlichen Zugang zu Ihrem Unternehmen und dem Gerät gestattet haben. Diese Garantie gilt nur für den Erstkäufer, der das Gerät bei TurboChef oder einem autorisierten Fachhändler bezogen hat. Sie ist nicht übertragbar an nachfolgende Käufer, es sei denn, TurboChef stimmt einer solchen Abtretung schriftlich zu.

Haftungsausschlussklausel

Außer wie in der oben genannten befristeten Garantie dargelegt, wird das Gerät geliefert, so wie es ist . TurboChef lehnt alle anderen Garantieansprüche ab, ausdrückliche, statuarische oder stillschweigende, eingeschlossen und ohne Begrenzung, das implizierte Besitzrecht nicht Zuwiderhandlung, Mängelgewährleistung und Eignung für einen besonderen Verwendungszweck. TurboChef garantiert nicht, dass das Gerät Ihren Spezifikationen oder Ansprüchen entspricht. Sie bestätigen, dass ausschließ-lich Sie für die Wahl des Gerätes verantwortlich sind und bestimmen die Eignung des Gerätes für Ihre Ansprüche.

Haftungsausschluss

Inkorrekte Installation, falscher Betrieb und Wartung: ein Gerät, das nicht in Übereinstimmung mit der Betriebsanleitung für das TurboChef Schnellgargerät (von Zeit zu Zeit von Turbochef aktualisiert als „die Anleitung" – eine Kopie wird Ihnen mit dem Gerät geliefert oder falls nicht, Ihnen auf Anfrage zugesandt) installiert, betrieben und gewartet wird , ist von der Garantie ausgeschlossen. Die Garantie gilt nicht für Schäden oder Fehler, die nach Ansicht von TurboChef oder seinem Servicepartner entstehen durch nicht vorhandene Installationsbedingungen, einer nicht den Beschreibungen der Betriebsanleitung entsprechenden Betriebsumgebung und sonstiger Ausrüstung (einschließlich Strom und HVAC), falscher Anwendung, Unfall, Nachlässigkeit, Stromausfall oder Spannungsschwankungen (Über- oder Untervolt), oder durch Schäden oder Fehler verursacht durch Hochwasser, Feuer, Blitzschlag oder andere Naturkatastrophen oder menschliches Versagen oder sonstige höhere Gewalt oder für Geräte ohne oder mit geänderter Seriennummer.

Änderungen und Reparaturen: Falls das Gerät von anderen als TurboChef-Mitarbeitern oder deren Servicepartnern geändert oder umgebaut oder mit nicht zugelassenen Teilen oder Anschlüssen versehen worden ist, wird es von der Garantie ausgeschlossen. Reparaturen des Gerätes von anderen als TurboChef-Mitarbeitern oder deren lizenzierten Servicepartnern machen sämtliche Garantieansprüche ungültig.

Zubehör: Zubehör und Teile (Sammelbegriff „Zubehör"), die beim normalen Verlauf des Gerätebetriebs oder der Wartung verwendet werden, sind von der Garantie ausgeschlossen. Funktionsfehler oder Schäden am Gerät oder an Komponenten durch nicht zugelassene Reinigungsmittel, Vorrichtungen oder Vorgänge sind ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen. Zubehör kann keramische Kochplatten, Rührer und zugelassene Reinigungsmittel und Hilfsmittel einschließen, ist aber nicht darauf begrenzt.

Unteres Düsenblech und porzellanbeschichtete Teile: Geringfügiges Abplatzen von Porzellan ist als Ergebnis regulären Gebrauchs zu erwarten. Ersatz oder Reparatur kosmetischer Mängel und/oder Schäden an porzellanbeschichteten Teilen, einschließlich aber nicht begrenzt auf das untere Düsenblech, sind von dieser Garantie ausgeschlossen.

Offene Rechnungen: Wird der volle Rechnungsbetrag für das gekaufte Gerät nicht innerhalb fünfundvierzig (45) Tagen nach Rechnungsdatum gezahlt, ist TurboChef nicht verpflichtet diese oder andere Garantieansprüche anzuerkennen, bis der volle Betrag, einschließlich aller entstandenen Zinsen oder anderer Belastungen, eingegangen ist; ab dann wird die Garantie wieder in Kraft gesetzt, jedoch ohne Verlängerung der Garantiefrist.

Garantieservice, exklusiver Rechtsschutz

TurboChef ist allein verantwortlich dafür, festzulegen, ob das Gerät oder eine Komponente defekt ist oder nicht. Von dieser Garantie abgedeckte, defekte Komponenten werden nach einer Entscheidung von TurboChef kostenlos repariert oder ausgetauscht, und die so reparierten oder ausgetauschten Komponenten fallen unter die Garantie für den Ausgleich der Garantiezeit. Für Reparatur oder Austausch defekter Komponenten verwendete Teile können neu, wieder hergestellt oder umgebaut sein. Es ist allein TurboChef vorbehalten zu entscheiden, ob von dieser Garantie abgedeckte defekte Geräte mit neuen, reparierten oder umgebauten Teilen von gleicher oder höherer Tauglichkeit eingesetzt werden, und so reparierte Geräte fallen unter diese begrenzte Garantie für den Ausgleich der Garantiezeit. Defekte Geräte und Komponenten werden Eigentum von TurboChef. Dieser Paragraph legt die alleinige und ausschließliche Verpflichtung und Haftbarkeit von TubroChef und deren alleinigen und ausschließlichen Rechtsschutz unter dieser Garantie fest. TurboChef ist nicht verantwortlich für einen Garantiefall, der nicht der Kontrolle von TurboChef oder eines Servicepartners von TurboChef unterliegt.

Garantieansprüche

Ansprüche aus dieser Garantie müssen TurboChef während unserer normalen Arbeitszeit an 800.90TURBO oder anderen von TurboChef dafür bestimmten Servicestationen gemeldet werden. Nach Erhalt der Reklamation, entsprechenden Informationen und einer Vorabprüfung, ob die Reklamation berechtigt ist, wird TurboChef sofort einen autorisierten Servicepartner beauftragen, mit Ihnen Kontakt aufzunehmen und einen Servicebesuch zu den normalen Arbeitszeiten des Partners zu organisieren. Sämtliche Kosten, die entstehen, wenn TurboChef oder sein Servicepartner abgelehnt werden, keinen Zugang zum Gerät in Ihrem Betrieb bekommen oder die durch eine nicht von dieser Garantie gedeckte Reklamation entstehen, werden an Sie berechnet.

Haftungsausschluss für Schäden

TurboChef lehnt die Haftung ab für alle zufälligen, speziellen und Folgeschäden, einschließlich, aber nicht darauf begrenzt, entgangenen Nutzen, Einnahme- oder Gewinnverluste oder Einsatz eines Ersatzgeräts, der Ihnen oder Dritten widerfährt, ob aus dem Vertrag entstanden, aus einem unerlaubten Einsatz (einschließlich Nachlässigkeit), oder durch anderes Fehlverhalten, verursacht von TurboChef oder seinem Servicepartner in der Garantie, oder entstanden aus der Produktion, dem Gebrauch oder Defekten an oder in dem Gerät, selbst wenn TurboChef über die Möglichkeit solcher Schäden informiert wurde.

Haftungsfreistellung durch den Kunden

Sie stimmen zu, TurboChef von der Haftung freizustellen, zu verteidigen und schadlos zu halten für alle Forderungen, Ansprüche, Gerichtsurteile, Gebühren und Kosten Dritter, die direkt oder indirekt aus dem Gebrauch des Gerätes oder damit Zusammenhängendem entstehen. Außerdem stimmen Sie zu, TurboChef schadlos zu halten und die Haftung auszuschließen für alle zufälligen, speziellen oder Folgeschäden, die Ihnen entstehen, einschließlich entgangener Einnahmen oder Gewinne, entgangenen Nutzen oder Gebrauch eines Ersatzgeräts während Fehlzeiten des Geräts oder Nutzungsentgang.

Länder

Diese Garantie gilt für die Vereinigten Staaten von Amerika, Kanada und Puerto Rico.

Herrschendes Recht, Gesamtgarantie

Diese Garantie wird bestimmt und ausgelegt gemäß den Gesetzen des Staates Georgia, USA (außer in Hinblick auf seine Bestimmung bezüglich internationalen Privatrechts). Die hier beschriebene Garantie ist die vollständige und einzige Garantie für das Gerät und ersetzt alle vorherigen mündlichen oder schriftlichen Vereinbarungen und Abmachungen, die zwischen uns in Bezug auf Gerätegarantie bestanden haben könnten. Die Fristen dieser Garantie können nicht geändert, berichtigt oder eingeschränkt werden, außer in schriftlicher, von TurboChef unterschriebener Form. Keine von einem Servicepartner oder sonst jemandem verfasste Umschreibung, Änderung oder Ergänzung ist gegen TurboChef vollstreckbar.

Servicekosten außerhalb der Garantie oder Zurückweisung von Servicebesuchen

Im Fall von Reparaturen, Austausch oder Service durch einen Servicepartner von TurboChef, die nicht durch diese befristete Garantie gedeckt sind, stimmt der Kunde zu, den Servicepartner direkt zu bezahlen gemäß dessen üblicher Gebührenordnung. Stellt der Servicepartner eine Rechnung an TurboChef für Serviceleistungen, die nicht unter diese erweiterte Garantie fallen, wird TurboChef an den Kunden weiterfakturieren und der Kunde zahlt diese Rechnung netto innerhalb von 10 Tagen. Der Kunde stimmt ebenfalls zu, Kosten zu erstatten, die TurboChef oder seinem Servicepartner durch eine Bitte um Service entstehen, der dann abgelehnt wird oder nicht stattfindet, weil kein Zugang zum Gerät im Betrieb des Kunden möglich war. Nicht geleistete Zahlungen können im Ermessen von TurboChef dazu führen, dass TurboChef die Garantielaufzeit für ungültig erklärt. In keinem Fall wird TurboChef Serviceleistungen bei offener Nichtgarantierechnung zulassen.

Internationale Befristete Garantie

Diese befristete Garantie wird angewendet für Verkäufe aller von TurboChef Technologies, Inc. (im folgenden TurboChef genannt), hergestellten TurboChef „Sota" (Modell NGO) Öfen (im folgenden Gerät genannt) die an Kunden außerhalb der U.S.A., von Kanada, Puerto Rico, Zentral- und Südamerika durch einen Fachhändler von TurboChef International (im folgenden Fachhändler genannt) getätigt werden.

Befristete Garantie

Sie als Käufer (im folgenden Käufer oder Sie genannt) haben einen Kaufvertrag mit dem Fachhändler für den Erwerb des Gerätes abgeschlossen. Diese befristete Garantie wird Ihnen von dem Vertragshändler gewährt, von dem Sie das Gerät mit Unterstützung von TurboChef bezogen haben. Unter Berücksichtigung der unten stehenden Einschränkungen garantiert der Vertragshändler Ihnen, dass Anzahl und Spezifikation des Ihnen gelieferten Gerätes so wie in der Auftragsbestätigung des Vertragshändlers ausgedrückt und das Gerät zwölf (12) Monate nach Installationsdatum („die Garantiezeit") frei von materiellen Schäden in Produkt und Ausführung ist, unter Berücksichtigung der hier festgelegten Fristen und Bedingungen.

Haftungsausschluss

Sie bestätigen, dass Sie allein verantwortlich für die Wahl des Gerätes und die Festlegung der Eignung des Gerätes für Ihren Bedarf sind. Alle anderen Garantien, Bedingungen oder Fristen, die die Einsatztauglichkeit, Qualität oder Eigenschaften des Gerätes betreffen, ob formuliert oder durch Gesetze, Gewohnheitsrecht oder anders impliziert, sind in vollem, gesetzlich erlaubtem Umfang ausgeschlossen.

Globales Garantiesystem von TurboChef

Diese befristete Garantie beginnt bei Lieferung des Gerätes in Ihren Betrieb. Der Fachhändler wird das Gerät in Ihrem Unternehmen gemäß der Anleitung von TurboChef begutachten und installieren und wird die Seriennummer des Gerätes, Ihre Kontaktadresse mit Ansprechpartner, Datum und Ort der Installation und das Ergebnis der Inspektion des Fachhändlers erfassen. Diese Information wird der Fachhändler in das globale Garantiesystem von TurboChef eingeben zur Nutzung von TurboChef, dem Fachhändler und seinem Servicepartner für den Garantieservice.

Garantieservice

Während der Garantiezeit werden alle materiell defekten Geräte nach Ermessen von TurboChef kostenlos repariert oder ausgetauscht, vorausgesetzt:

1. Sie benachrichtigen den Fachhändler, von dem Sie das Gerät bezogen haben und/oder TurboChef so schnell wie möglich nach Feststellen eines Defekts und in Übereinstimmung mit dem unten beschriebenen Garantieanspruchsverfahren.
2. Sie stellen dem Vertragshändler, von dem Sie das Gerät bezogen haben und/oder TurboChef alle Daten und Informationen zur Verfügung, die TurboChef, der Fachhändler oder sein Servicepartner für Ihren Garantieanspruch benötigen.
3. Sie stellen TurboChef, dem Fachhändler oder seinem Servicepartner das Gerät zur Verfügung.
4. Das Gerät ist von einem Fachhändler installiert worden, und Sie haben diesem alle erforderlichen Informationen zum Registrieren des Gerätes im globalem Garantiesystem von TubroChef zur Verfügung gestellt.
5. Das Gerät ist von Ihnen gemäß der mit dem Gerät gelieferten (und von TurboChef aktualisierten) Bedienungsanleitung betrieben und gewartet worden.
6. Sie haben keine nicht zugelassenen Vorrichtungen, Zubehör, Verschleißteile oder Teile in Verbindung mit dem Gerät verwendet und
7. es ist nicht versucht worden, Reparaturen, Umbauten oder Änderungen durchzuführen außer von TurboChef, einem Fachhändler oder seinem Servicepartner.

Weder TurboChef noch der Fachhändler haften für Schäden, die entstehen, weil Sie keine geeigneten Installations- und Betriebsbedingungen geschaffen haben (einschließlich Stromversorgung und HVAC) oder durch Hilfsmittel wie in der Anleitung beschrieben, unsachgemäße Anwendung oder Missbrauch, oder durch Unfall, Vernachlässigung, Stromausfall oder Spannungsschwankungen (Über- oder Unterspannung), die wie auch immer entstanden sind.

Als alleinige Option von TurboChef können ein defektes Gerät oder Komponenten gegen neue, reparierte oder umgebaute mit gleicher oder besserer Leistung ausgetauscht werden, und solche Geräte oder Komponenten vom Fachhändler für eine Ausgleichszeit in Garantie genommen werden. Ausgetauschte, defekte Geräte oder Komponenten werden Eigentum von TurboChef.

Garantieansprüche: Jeder Garantieanspruch muss direkt schriftlich entweder an den Vertragshändler, bei dem Sie das Gerät bezogen haben, oder an TurboChef an folgende Adresse gestellt werden:

TurboChef Technologies, Inc.
2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007
Phone: +1 214.379.6000
Fax: +1 214.379.6073

Die Forderung muss die Seriennummer des Gerätes enthalten, und TurboChef muss sie vor dem oder am letzten Tag der Garantiezeit erhalten. Nach Erhalt Ihrer Forderung wird TurboChef zügig den Vertragshändler oder seinen Servicepartner beauftragen, mit Ihnen Kontakt aufzunehmen zum Prüfen Ihrer Reklamation und, falls erforderlich, einen Servicetermin während der normalen Arbeitszeit zu vereinbaren.

Verschleiß- und Ersatzteile für das Gerät: Weder TurboChef noch der Vertragshändler haften für Verschleiß- und Ersatzteile, die während des normalen Betriebs des Gerätes verwendet werden, oder für Ausfall oder Schaden an Gerät oder Komponenten durch die Verwendung von nicht genehmigten Reinigungsmitteln, Vorrichtungen oder Arbeitsabläufen.

Kosten für Service außerhalb der befristeten Garantie: Falls Sie Reparaturen, Ersatz oder Service fordern und erhalten, die nicht unter die befristete Garantie fallen, wird Ihnen dafür eine Rechnung gestellt, und Sie müssen diese dem Vertragshändler oder seinem Servicepartner direkt gemäß dessen normalen Tarifen und Geschäftsbedingungen zahlen.

Gerätehaftung: Weder TurboChef noch der Vertragshändler haften für zufällige, spezielle oder durch Geräteausfall entstehende Schäden, einschließlich, jedoch nicht auf Betriebsausfall begrenzte, Einnahmen- oder Gewinnverluste oder Verwendung von Ersatzgeräten durch Sie oder Dritte, ob aus nicht vertragsgemäßer Anwendung (einschließlich Vernachlässigung), oder anders entstanden, als Ergebnis eines Verstoßes von TurboChef oder dem Vertragshändler gegen die hier genannte befristete Garantie.

Exklusive Rechtsmittel: Diese befristete Garantie legt die alleinige und exklusive Verpflichtung, Haftbarkeit und Rechtsmittel des Vertragshändlers und von TurboChef für diese befristete Garantie fest.

Rechte Dritter: Das UK Abkommen (Rechte Dritter), Gesetz von 1999, ist von der Anwendung auf diese befristete Garantie ausgeschlossen, und nichts hierin gewährt (oder gibt vor zu gewähren) irgendwelchen Dritten, Nutzen oder Rechte aus dieser Garantie geltend zu machen.

Teilnichtigkeitsklausel: Falls ein Begriff oder eine Bestimmung dieser Garantie oder irgend ein Teil von ihr („eine verstoßende Bestimmung") für nicht einklagbar, ungültig oder illegal aus jedwedem Grund in jeder Rechtsprechung, erklärt wird oder ist, bleiben die anderen Fristen und Bestimmungen dieser Garantie voll in Kraft und Wirkung in dieser Rechtsprechung, so als wären sie ausgeführt worden, ohne dass die verstoßende Bestimmung darin vorkommt, und die gesamte befristete Garantie bleibt voll in Kraft und Wirkung in allen andern Rechtsfällen.

Herrschendes Recht, Vertragswerk: Diese befristete Garantie wird von englischem Recht beherrscht und danach ausgelegt. Die Anwendung der Konvention der Vereinigten Staaten für den internationalen Warenverkehr auf diese Garantie ist ausdrücklich ausgeschlossen. Diese befristete Garantie darf nicht vom Vertragshändler oder seinem Vertragspartner geändert, umgeschrieben oder abgewandelt werden, und es gilt keine Darstellung, Ergänzung, Änderung oder Umschreibung durch TurboChef, es sei denn in von TurboChef unterschriebener Form.

Für Service-Informationen:

IN NORDAMERIKA DEN

Kundenservice unter Nr. 800.90TURBO anrufen.

RUFNUMMER AUSSERHALB DER U.S.A.

+1 214.379.6000 oder Ihr Vertragshändler

Ersatzteilnummer: ENC-1142 / Revision D / April 2013
Ländercode: NA/EU

Globaler Geschäftsbereich

2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007 USA
+1 214.379.6000 TELEFON
+1 214.379.6073 FAX

Kundenservice:

800.90TURBO
+1 214.379.6000
turbochef.com